
Kuchnia żywiecka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3018 razy.

Na Żywcczyż nie na śniadanie najczęściej podawano podpłomyki /z mąki, wody, soli i ewentualnie jajka/ pieczone na liściu kapuścianym, albo praż uchę /ugniecione ziemniaki z mąką/. Chleb pojawiał się bardzo rzadko, a jeżeli już to pieczono go z mąki żytniej. Czasami do mąki dodawano ugotowane ziemniaki. Bogatsi jedli jajecznicę z domieszką mąki i popijali kawą z mlekiem. W południe jadano najczęściej kapustę z ziemniakami albo ugniecione ziemniaki ze stopioną słoniną tzw. kłocunki. Najczęstszymi daniami był kapuśniak z kwaszonej kapusty i wędzonka. Do gotującej się wody dodawano kminek i zasmażkę. Bardzo często robiono makaron z mąki, jaj i wody tzw. rzezańce. Makaron jadano w zupach zwanych polywkami. Z tartych ziemniaków smażyono placki. Często na stołach gościły kluski przyrządzone z tartych ziemniaków lub mąki. Gotowało się je na wodzie albo na mleku. Latem robiono kluski z mąki nadziewane owocami tzw. parzonki. Na kolację jadano zapiekane ziemniaki z kwaśnym mlekiem. Pojawiły się też placki z ugotowanych ziemniaków. W kuchni góralskiej najwięcej jest potraw przygotowywanych z kapusty i ziemniaków; tylko to udawało się góralom wyhodować na kamienistej glebie. Na Żywcczyż nie najczęściej jadano ziemniaki, kapustę i kluski. Kuchnia ta nie była jednak niesmaczna i monotonna. Przekonują o tym przepisy na przysmaki kuchni góralskiej.